



|                                                        |                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dénomination légale</b>                             | Bleu, fromage au lait pasteurisé de vache, à pâte persillée.                                                      |
| <b>Age du produit</b>                                  | 15 jours minimum                                                                                                  |
| <b>N° agrément sanitaire (usine)</b>                   | FR 15.196.001 CE   LFO La Châtaigneraie 15220 SAINT MAMET- France                                                 |
| <b>Certification usine</b>                             | IFS                                                                                                               |
| <b>Ingrédients</b>                                     | LAIT pasteurisé de vache (Origine : France), sel, enzyme coagulante, ferments.                                    |
| <b>Allergènes</b>                                      | Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait).                                  |
| <b>OGM</b>                                             | Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003                        |
| <b>Ionisation</b>                                      | Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation                                    |
| <b>Contaminants chimiques</b>                          | Conforme à la réglementation en vigueur                                                                           |
| <b>Conservation avant ouverture</b>                    | à +8°C maximum                                                                                                    |
| <b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b> | Produit soumis à dessiccation<br><br>Après ouverture, à recouvrir d'un film alimentaire et à consommer rapidement |
| <b>DDM*</b>                                            | 70 jours                                                                                                          |
| <b>Contrat date</b>                                    | 45 jours                                                                                                          |

## Données Qualité

### Caractéristiques microbiologiques

|                                          | Cible             | Tolérance |
|------------------------------------------|-------------------|-----------|
| <i>Salmonelles spp</i>                   | N/A               | N/A       |
| <i>Listeria monocytogenes</i>            | Non détecté / 25g | -         |
| <i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g) | m = 100           | M= 1000   |
| <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)          | m = 100           | M= 1000   |

### Caractéristiques physicochimiques

|                        |    |     |
|------------------------|----|-----|
| <b>Extrait sec (%)</b> | 45 | MIN |
| <b>Gras/Sec (%)</b>    | 50 | MIN |

### Caractéristiques organoleptiques

|                            |                                                                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspect de la croûte</b> | Propre et blanc ivoire, non poisseuse, pouvant présenter des moisissures                  |
| <b>Aspect de la pâte</b>   | couleur blanche, persillage bien réparti, sans excès, sans trait de piquage trop accentué |
| <b>Texture</b>             | souple et liée                                                                            |
| <b>Goût</b>                | de bleu jeune                                                                             |
| <b>Odeur</b>               | -                                                                                         |

## Données Nutritionnelles

|                             | Taille de référence |      |
|-----------------------------|---------------------|------|
|                             | 100                 | 30   |
| <b>Energie (kJ)</b>         | 1311                | 393  |
| <b>Energie (kcal)</b>       | 316                 | 95   |
| <b>Matières grasses (g)</b> | 26                  | 8    |
| <i>dont AGS (g)</i>         | 18                  | 5    |
| <b>Glucides (g)</b>         | 1,5                 | 0,5  |
| <i>dont sucres (g)</i>      | 0,5                 | 0,2  |
| <b>Fibres (g)</b>           | <0,5                | <0,1 |
| <b>Protéines (g)</b>        | 19                  | 6    |
| <i>Sel (g)</i>              | 2,00                | 0,60 |
| <b>Calcium (mg)</b>         | 520                 | 156  |
| <b>% VNR***</b>             | 65                  | 20   |

### Informations additionnelles

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| <b>Alimentation lacto-végétarienne</b> | OUI |
| <b>Nutriscore</b>                      | D   |

### Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN\*\* :

1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.

## Données Logistiques

|                                               | UC             | UL             | Palette        |
|-----------------------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>Code EAN</b>                               | 03492840561174 | 93492848431045 | 23492848431046 |
| <b>Poids net (kg)</b> <small>VARIABLE</small> | 0,900          | 3,600          | 453,600        |
| <b>Poids brut (kg)</b>                        | 0,908          | 3,787          | 497,162        |
| <b>Dimensions (mm)</b>                        | 220x220x40     | 278x197x109    | 1200x800x1131  |

| Palettisation         |     |
|-----------------------|-----|
| <b>UL/couche</b>      | 14  |
| <b>Couche/palette</b> | 9   |
| <b>UL/palette</b>     | 126 |

\*DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC\* : Date Limite de Consommation - \*\*GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.

\*\*\*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)